

م ق م : **٢٢٤٩**/ ٢٠٠٥

كودكس ٢١٠ / ١٩٩٩

إستيارين النخيل الغذائي

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٢٢٤٩ / ٢٠٠٥

كودكس ٢١٠ / ١٩٩٩

مقدمـــة

م.ق.م ٢٢٤٩ / ٢٠٠٥الخاصة بـ " استيارين النخيل الغذائى " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ٢٠٠١ متماثلة فنيا مع المواصفة الدولية كودكـــس ٢١٠ / ١٩٩٩ الخاصة بـ " الزيوت النباتية المسماة "

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٣/٣ الخاصة بالزيوت والدهون ومنتجاتهما

استيارين النخيل الغذائي

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة باستيارين النخيل الغذائي المستخدم فى اغراض التصنيع الغذائى .

٢ - التعاريف

استيارين النخيل الغذائى المكرر : وهو يتكون أساسا من جلسريدات الاحماض الدهنية والذى قد يحتوى على كميات صغيرة من اللبيدات الاخرى مثل الفوسفاتيدات والمركبات الغير قابلة للتصبن والاحماض الدهنية الحرة الموجودة طبيعيا فى الزيت والمتحصل عليه من تبلور وتجزئة زيت النخيل ثم معادلته (تكريره) وتبييضه وإزالة رائحته

٣ - الاشتراطات الأساسية

١/٣ يكون خالياً من أيه زيوت أو دهون أخرى .

٢/٣ يكون خالياً من الطعم والرائحة المتزنخة

٣/٣ يكون له اللون والطعم والرائحة المميزة للصنف .

٤/٣ يكون خالياً من بقايا المواد الأولية المستخرج منها ومن المواد التي استعملت فى تنقيته .

٥/٣ يستخدم استيارين النخيل الغذائى فى اغراض التصنيع الغذائى ولا يستخدم مباشرة للاستهلاك الادمى

٦/٣ لاتزيد نسبه المواد المتطايرة عند درجة ١٠٥° س على ٠,٢٪ (وزن/وزن)

٧/٣ لاتزيد نسبه المواد غير القابلة للتصبن على ٩ جم/كجم .

٨/٣ لايزيد رقم الحموضة على ٠,٦ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/جم زيت.

٩/٣ لايزيد رقم البيروكسيد على ١٠ مليمكافىء من الاكسجين الفعال/كجم زيت

١٠/٣ لاتزيد نسبه العناصر المعدنية عن ماهو مبين :

حديد	١,٥ مجم/كجم
نحاس	٠,١ مجم/كجم
رصاص	٠,١ مجم/كجم

زرنيخ ٠,١ مجم/كجم

١١/٣ لاتزيد نسبه الشوائب غير القابلة للذوبان على ٠,٠٥٪ (وزن / وزن)

١٢/٣ لاتزيد نسبه المحتويات الصابونية على ٠,٠٠٥ ٪ (وزن / وزن)

١٣/٣ لا تقل درجة الانزلاق عن ٤٤ ° س .

١٤/٣ يتراوح محتوى الزيت من الأحماض الدهنية مقاسه باستخدام جهاز التحليل الكروماتوجرافى الغازى بين :

ك ١٢ : صفر	٠,١ – ٠,٥
ك ١٤ : صفر	١ – ٢
ك ١٦ : صفر	٤٨ – ٧٤
ك١٦ : ١	≤٠,٠٥- ٠,٢
ك ١٧ : صفر	≤٠,٠٥-٠,٢
ك ١٧ : ١	≤٠,٠٥ – ٠,١
ك ١٨ : صفر	٣,٩ – ٦
ك ١٨ : ١	١٥,٥ – ٣٦
ك ١٨ : ٢	٣-١٠
ك١٨: ٣	≤ ٠,٠٥ – ٠,٥
ك٢٠ : صفر	≤ ٠,٠٥ – ١
ك٢٠: ١	≤٠,٠٥- ٠,٤
ك٢٢ : صفر	≤٠,٠٥- ٠,٢

١٥/٣ تكون الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات طبقا للتشريعات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى فى هذا الشأن

١٦/٣ يتم تجهيز المنتج طبقاً لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها والصادرة

عن هيئة الدستور الغذائى والمتعلقة بالقواعد العامة للاشتراطات الصحية فى الأغذية (CAC/RCP -1 – 1969,Rev .3/1997) وأية نصوص أخرى ذات الصلة.

١٧/٣ يجب مراعاة المعايير الميكروبيولوجية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى. (CAC / GL – 21 / 1997) والمتعلقة بمباديء وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية

١٨/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن ، وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية

١٩/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ عليه .

٤ - المعايير الوصفية

١/٤ خاليا من الطعم والرائحة الغريبة

٢/٤ الكثافة النسبيه عند درجة ٦٠ °س / الماء عند ٢٠°س بين ٠,٨٨١ – ٠,٨٩١ .

٣/٤ الكثافة الظاهرية (جم/مل) عند ٦٠ °س بين ٠,٨٨١ – ٠,٨٨٥

٤/٤ معامل الانكسار عند ٦٠ °س بين ١,٤٤٧ – ١,٤٥٢ .

٥/٤ رقم التصبن بين ١٩٣ – ٢٠٥ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/جم زيت .

٦/٤ الرقم اليودى كحد اقصى ٤٨ .

٧/٤ معيار اللون بمقياس لوفيبوند ٥٠ أصفر / ٦ أحمر فى خلية مقاسها ٥,٢٥ بوصة

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبه تكفل حمايته من حدوث أى تغير فى خواصة أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على ان لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية الخاصة بالعبوات والقرارات الصادرة فى شأن الأوعية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٢/٥ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ ، ٣٣٨٦ على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التى يجوز كتابتها باية لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٢/٢/٥ عبارة " استيارين النخيل الغذائى "

٣/٢/٥ صافى المحتويات بالوزن (على ان لا يتعدى النقص فى الوزن عما هو مسموح به طبقا لما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٢٩٥)

٤/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (كما هو منصوص عليه بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ جـ ٤ / ٢٠٠٢)

٥/٢/٥ بيان بالمواد المضافة فى حالة إضافتها .

٦/٢/٥ عبارة "إنتاج ج.م.ع" فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد

٣/٥ تنقل المنتجات المعبأة بطريقة تحفظها من التلوث والتلف الميكانيكي .

٤/٥ تخزن المنتجات المعبأة بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وأيه مصادر للحرارة والرطوبة والمواد الضارة .

٥/٥ بطاقة البيانات الخاصة بالعبوات الكبيرة (الحاويات الخاصة للبيع بغير التجزئة بالجملة) يجب ان توضع بيانات البطاقة إما على الحاوية (العبوة الكبيرة) او على مستندات الشحن المصاحبة للرسالة فيما عدا البيانات الخاصة باسم المنتج – رقم التشغيلة – اسم وعنوان الجهة المنتجة او المصنعة او المعبأة - فهذه البيانات يجب ان تظهر على الحاوية (العبوة الكبيرة) المعده للبيع بغير التجزئة ، وانه يجوز استبدال رقم التشغيلة واسم وعنوان الجهة المصنعة او جهة التعبئة بعلامة مميزة بشرط ان تكون هذه العلامة منصوص عليها بوضوح فى مستندات الشحن المصاحبة للرسالة .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٥١ والمواصفات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٧- المصطلحات الفنية

استيارين نخيل غذائى	Edible palm stearin
استيارين نخيل معادل (مكرر) مبيض ومزال الرائحة	Neutralized (Refined) bleached and deodorized palm stearin

٨- المراجع

CODEX STAN (210 – 1999)

CODEX STANDARD FOR NAMED VEGETABLE OILS

CODEX ALIMENTARIUS (VOLUME 8)

FATS AND OILS AND RELATED PRODUCTS . SECOND EDITION

(REVISED 2001)

الجهات التي اشتركت في تعديل المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

كلية الزراعة – جامعة الأزهر

معامل وزارة الصحة

مصلحة الكيمياء

معهد التغذية

الغرفة التجارية بالقاهرة

شركة الملح والصودا المصرية

غرفة الصناعات الغذائية

إدارة مراقبة الأغذية – وزارة الصحة

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

الغرفة التجارية الأمريكية

الشركة القابضة للصناعات الغذائية

المجلس السلعي – قطاع التجارة الخارجية

جمعية المستثمرين بالعاشر من رمضان

شركة ارما للصناعات الغذائية

شركة صافولا سايم مصر

شركة مصر الخليج لتصنيع الزيوت

شركة مصر للزيوت والصابون

شركة الزيوت المستخلصة ومنتجاتها

معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – وزارة الزراعة

كلية الزراعة – جامعة المنوفية

الهيئة العامة للتصنيع

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 2249 / 2005

Codex : 210 / 1999

EDIBLE PALM STEARIN

ICS 67.200

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality